



# FICHA TÉCNICA

CABALLA

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: MAY 2019  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	FILETES DE CABALLA DEL SUR EN TOMATE
Especie:	<i>Scomber colias</i>
Ingredientes:	Caballa del Sur, tomate (30%), aceite de girasol, sal.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Rojizo característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 0,3
Estaño (ppm)	< 200

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	134 / 564
Proteínas (g)	21
Hidratos de carbono (g)	0,9
De los cuales azúcares (g)	0,6
Grasas (g)	5,5
De las cuales saturadas (g)	1,2
Sal (g)	1,0

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 34. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-KX074H; Consumo preferente: 03/2022.

#### Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

#### Declaración Alérgenos y OGM

Contiene pescado. Puede contener moluscos y crustáceos. No contiene OGM.

#### Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

#### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

  
Dpto. Calidad



Aprobado

  
Director Calidad